salton®

table de cuisson par induction portative



Mode d'emploi

Modèle ID1401

PRECAUTIONS IMPORTANTES

Des précautions élémentaires s'imposent à l'emploi d'appareils électriques, entre autres:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les secousses électriques, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable qui les guidera dans l'utilisation de l'appareil.
5. Une surveillance étroite est nécessaire quand l'appareil est utilisé par ou près des enfants. S'assurer que les enfants ne puissent jouer avec l'appareil.
6. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant d'enlever ou de replacer des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
7. **NE PAS** faire fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, après que l'appareil ait mal fonctionné ou ait été endommagé de quelque façon. Retourner l'appareil au manufacturier pour être examiné, réparé ou ajusté. Tout service doit être exécuté par un représentant autorisé. Voir la Section "Garantie".
8. Si l'appareil ne fonctionne pas tel que décrit dans le présent mode d'emploi, ne plus l'utiliser et communiquer avec Salton Canada. Consulter la Section « Garantie ».
9. L'usage d'accessoires non recommandés par Salton peut présenter des dangers.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
12. On risque un incendie si la surface de l'appareil est couverte ou est en contact avec des matières inflammables comme les rideaux, tentures, murs et autres.
13. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant de retirer le cordon de la prise murale éteindre l'appareil.
14. N'utiliser l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
15. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud.

16. Déplacer avec grand soin un appareil qui contient des liquides chauds. Eviter de trop remplir la casserole pour empêcher les éclaboussures durant l'ébullition.
17. Les personnes munies d'un stimulateur cardiaque ou d'un autre appareil médical semblable devraient être vigilantes lorsqu'elles se tiennent près d'une table de cuisson à induction en fonction. Le champ électromagnétique peut affecter le stimulateur ou appareil semblable. Consultez votre médecin, ou le manufacturier du stimulateur cardiaque ou d'un appareil semblable, pour obtenir plus de renseignements sur les effets du champ électromagnétique de la table de cuisson à induction.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FICHE POLARISEE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une branche est plus large que l'autre), comme élément de sécurité. Cette fiche s'insère dans une prise polarisée que d'une façon. Si la fiche ne s'insère pas à fond dans la prise, inverser la fiche. Si la fiche ne peut toujours être insérée, consulter un électricien compétent. Surtout, ne pas contourner cet élément de sécurité.

CUISSON PAR INDUCTION

La cuisson par induction est utilisée depuis des décennies dans les restaurants et les cuisines commerciales à travers le monde. Maintenant, cette technologie révolutionnaire est disponible, à un coût abordable, pour la cuisson de tous les jours.

Comment fonctionne la cuisson par induction?

La cuisson par induction utilise l'énergie électromagnétique pour chauffer la casserole. Lorsque la casserole est placée sur la surface de cuisson et que la cuisinière est mise en circuit, le serpentin situé à l'intérieur de l'appareil produit un champ magnétique alternatif qui est transféré à la casserole. Les molécules de la casserole vibrent rapidement, ce qui fait que la casserole devient chaude presque instantanément.

Quels types de casserole peuvent être utilisés?

Les cuisinières à induction ne fonctionnent qu'avec certaines casseroles. Tel qu'expliqué plus haut, la cuisson par induction fonctionne grâce à l'énergie électromagnétique. Par conséquent, le fond extérieur de la casserole doit être fait d'un matériau ferreux magnétique tel que la fonte, l'acier émaillé ou l'acier inoxydable à aimants. L'intérieur ou la surface de cuisson de la casserole peut être en aluminium ou en un métal non ferreux, revêtu ou non d'un antiadhésif, pourvu que le fond extérieur soit fait de métal ferreux.

C'est très facile de vérifier si une casserole est appropriée en utilisant un simple aimant. Si l'aimant s'attache au fond extérieur de la casserole, cette casserole va fonctionner sur une cuisinière à induction.

Quels sont les avantages de la cuisson par induction?

La cuisson par induction permet de régler instantanément la chaleur avec beaucoup de précision, comme avec une cuisinière au gaz, mais avec beaucoup plus d'exactitude.

La cuisson par induction est également plus rapide, plus propre, plus sécuritaire et plus écologique que tout autre mode de cuisson.

Plus rapide

L'énergie est transférée directement à la casserole, sans perte de chaleur. La casserole est chauffée extrêmement rapidement – même plus vite qu'avec le gaz.

Plus propre

Avec la cuisson par induction, seul le fond de la casserole devient chaud. L'espace autour de la casserole reste froid, de sorte que les éclaboussures et les déversements ne cuisent pas sur la surface de l'appareil. Essuyer simplement avec un linge humide – le nettoyage n'est plus une corvée.

Plus sécuritaire

Aucune flamme nue ni d'élément chaud. La cuisson par induction commence seulement lorsque la casserole appropriée a été placée sur la surface de cuisson et s'arrête immédiatement lorsque la casserole est retirée. Fini les doigts ou les mains brûlés. C'est également plus sécuritaire auprès de jeunes enfants.

Bon rendement énergétique

Les méthodes de cuisson conventionnelles génèrent la chaleur qui est ensuite transférée à la casserole. Avec la cuisson par induction, il n'y a aucune perte de chaleur puisque la chaleur est produite dans la casserole même. Parce qu'il n'y a aucune flamme nue ni d'éléments chauds qui dégagent de la chaleur dans la cuisine, la cuisine reste fraîche.

Qu'est-ce qui peut être cuisiné sur une cuisinière à induction?

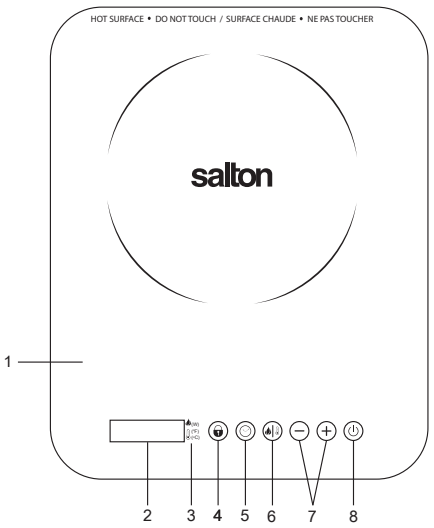
Tout ce qui peut être cuisiné sur une cuisinière à gaz, électrique ou tout autre type de cuisinière peut l'être sur une cuisinière à induction. Il existe ni livre de recettes ni de recettes spéciales.

Les cuisinières à induction portatives sont idéales pour la cuisson de tous les jours. Elles peuvent également servir en camping, au chalet, dans la chambre d'étudiant et au bureau. Elles peuvent être utilisées là où une cuisinière n'est pas disponible ou lorsqu'une surface de cuisson supplémentaire est requise.

La cuisson par induction est très puissante. Le problème le plus fréquent chez les nouveaux utilisateurs est qu'ils ne réalisent pas la vitesse à laquelle la chaleur est générée ce qui fait que la nourriture brûle ou est trop cuite. Nous vous recommandons de pratiquer avec une casserole remplie d'eau et de faire bouillir l'eau plusieurs fois en variant la quantité d'eau et les différents réglages de la température afin de constater à quelle vitesse l'eau arrive au point d'ébullition. En peu de temps vous serez habitué à cette méthode de cuisson et vous en apprécierez sa rapidité, sa propreté, sa sécurité et son bon rendement énergétique.

DESCRIPTION DES PIECES

1. Surface de cuisson par induction
2. Afficheur
3. Voyants lumineux indicateur de la température/puissance
4. Bouton « Régler et verrouiller » et voyant lumineux
5. Bouton de la minuterie et voyant lumineux
6. Sélecteur de température/ puissance et voyant lumineux
7. Boutons de réglage (+ et -)
8. Interrupteur et voyant lumineux



MODE D'EMPLOI

1. Placer la cuisinière sur une surface sèche et de niveau.
2. Déposer la nourriture dans la casserole.
3. Placer la casserole sur la surface de cuisson, à l'intérieur des limites indiquées.
   REMARQUE : S'assurer que le dessous de la casserole soit propre. Les impuretés pourraient coller à la surface de cuisson.
   REMARQUE IMPORTANTE :
   NE JAMAIS faire chauffer une casserole vide. On risque une surchauffe, des dommages à l'appareil et/ou une mise hors circuit de l'appareil.
4. Brancher l'appareil dans une prise murale de 120 volts. L'appareil émet un bip et le voyant lumineux au-dessus de l'interrupteur clignote.
5. Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit. Le voyant rouge au-dessus de l'interrupteur reste allumé.
6. Pour choisir la fonction désirée, appuyer sur le sélecteur de température/puissance. Le voyant correspondant, situé près de l'afficheur, s'allume.
7. Appuyer sur les boutons + ou – pour régler la température ou la puissance.
8. Une fois la cuisson terminée, appuyer sur l'interrupteur pour éteindre l'appareil.

REMARQUE : En tout temps durant la cuisson si la casserole est retirée de la surface de cuisson et si elle n'est pas replacée en dedans de 30 secondes, l'appareil émet un bip continue pendant 30 secondes. Le code E1 apparaît à l'afficheur et l'appareil s'éteint automatiquement. Pour remettre l'appareil en circuit, replacer la casserole sur l'appareil et suivre les étapes 5 à 8.

PUISSANCE (W)

La puissance indique le nombre de watts utilisés. Une faible puissance donne une cuisson plus lente. À mesure que la puissance est augmentée la cuisson est plus rapide et plus de watts sont utilisés.

Avec cette fonction, la température de la nourriture n'est pas réglée. Seule la puissance utilisée est réglée. Utiliser cette fonction si une température bien précise n'est pas indiquée, pour faire bouillir de l'eau, pour brunir rapidement, frire et saisir.

Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit, ensuite appuyer une fois sur le sélecteur de température/puissance. Le voyant s'allume et la puissance par défaut de 1400W est indiquée à l'afficheur.

Pour régler le niveau de puissance, appuyer sur les boutons +/- pour choisir l'un des 8 réglages suivants :

Puissance	Niveau de cuisson
300W	Mijoter - Réchaud
500W	Mijoter - bas
700W	Moyen - bas
1000W	Moyen
1200W	Moyen - haut
1400W	Haut
1600W	Max
1800W	Max/saisir

TEMPÉRATURE 

Cette fonction est utilisée lorsqu'une température de cuisson bien précise est requise.

Avec cette fonction, la température de la nourriture est réglée et l'appareil s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson choisie.

Fahrenheit (ºF)

Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit, ensuite appuyer deux fois sur le sélecteur de température/puissance. Le voyant s'allume et la température par défaut de 300ºF est indiquée à l'afficheur.

Pour régler la température appuyer sur les boutons +/- pour choisir l'un des 8 réglages suivants :

140ºF, 195ºF, 250ºF, 300ºF, 355ºF, 400ºF, 430ºF, 465ºF

Celsius (ºC)

Appuyer sur l'interrupteur pour mettre l'appareil en circuit, ensuite appuyer trois fois sur le sélecteur de température/puissance. Le voyant s'allume et la température par défaut de 150ºC est indiquée à l'afficheur.

Pour régler la température appuyer sur les boutons +/- pour choisir l'un des 8 réglages suivants :

60ºC, 90ºC, 120ºC, 150ºCC, 180ºC, 200ºC, 220ºC, 240ºC

MINUTERIE

Arrêt automatique

La minuterie permet de programmer l'appareil pour qu'il s'éteigne au bout d'un certain temps.

Une fois le mode choisi (PUISSANCE ou TEMPERATURE), appuyer sur le bouton de la minuterie. Le voyant de la minuterie s'allume et le temps par défaut de 00:30 apparaît à l'afficheur. Appuyer sur les boutons +/- pour régler la durée de cuisson, entre 1 minute et jusqu'à 3 heures, en tranches d'une minute.

REMARQUE : Le bouton + règle les minutes et le bouton – règle les heures.

REMARQUE : Pour régler la minuterie entre 1 minute et 29 minutes, appuyer sur le bouton + jusqu'à ce que la minuterie atteigne 59 minutes;

Une fois la durée de cuisson choisie, l'afficheur clignote 5 fois et émet un bip pour confirmer le choix.

Une fois le temps de cuisson complété, l'appareil émet un bip et s'éteint automatiquement.

REMARQUE : En tout temps durant la cuisson la durée de cuisson programmée peut être annulée en appuyant sur le bouton de la minuterie. L'appareil émet un bip et l'afficheur clignote. Utiliser les boutons + et – pour ramener la minuterie à 00 :00. L'afficheur clignote 5 fois, ensuite l'appareil émet un bip. Le voyant de la minuterie s'éteint pour confirmer que la minuterie n'est plus en fonction.

Fonction « Régler et verrouiller »

Ce bouton permet de régler la température désirée et de verrouiller les commandes pour éviter de changer le réglage par erreur.

Pour utiliser cette fonction, appuyer sur le bouton « Régler et verrouiller ». Le voyant s'allume et les commandes de température, de puissance et de la minuterie ne pourront être activées.

Lorsque la fonction « Régler et verrouiller » est activée, seul l'interrupteur (On/Off) peut fonctionner.

Pour annuler la fonction, appuyer sur et retenir le bouton « Régler et verrouiller » pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'un bip se fasse entendre et que le voyant s'éteigne.

REMARQUES IMPORTANTES :

1. Cette surface de cuisson par induction ne fonctionne qu'avec des casseroles appropriées. Les plus populaires sont les casseroles en fonte, en grès émaillé et en acier inoxydable. La surface de cuisson ne peut fonctionner avec des casseroles en aluminium, en céramique, en cuivre, en verre ou en pyrex. Elle ne fonctionne pas avec des casseroles dont le fond est concave.
   REMARQUE : La casserole doit avoir un diamètre d'au moins 12 cm (4.75") et pas plus de 20 cm (8") pour bien fonctionner. Si la casserole est plus grande que les indications circulaires de la surface de cuisson, l'espace au-delà des indications ne fonctionne pas et la chaleur ne sera pas uniforme.
2. Si l'appareil est mis en circuit avec une casserole qui n'est pas appropriée, l'appareil émet un bip pendant environ 30 secondes, le code E1 apparaît à l'afficheur et l'appareil s'éteint automatiquement.
3. L'appareil s'éteint automatiquement si la tension électrique monte au-dessus de 150 volts ou descend plus bas que 80 volts.
4. Lorsque l'appareil est éteint, le ventilateur peut continuer de tourner jusqu'à ce que la température de la cuisinière soit au-dessous de 120°F (50°C)
5. NE JAMAIS faire chauffer une casserole vide. On risque une surchauffe, des dommages à l'appareil et/ou une mise hors circuit de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1) Débrancher l'appareil de la prise murale.
2) Nettoyer la surface de cuisson et le tableau des commandes avec un linge humide.
   REMARQUE:
   - Ne pas utiliser de brosses ou de produits abrasifs. Ils pourraient endommager la surface de cuisson.
   - Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
3) Essuyer avec un linge doux.
4) Nettoyer l'appareil après chaque usage.

Tout service, autre que le nettoyage, doit être exécuté par un représentant autorisé.

Voir la Section « Garantie ».

CODES D'ERREUR :

Code d'erreur (Voir l'afficheur)	Raison	Solution(s)
E0, E2, E5, E6 & E7	Circuit interne – les pièces surchauffent, circuit ouvert ou court-circuit	• Communiquer avec le centre de service Salton. Voir la Section « Garantie » de ce manuel pour les coordonnées.
E1	Capteur de la casserole	• Vérifier si oui ou non la casserole est appropriée. • S'assurer que la casserole est bien à l'intérieur des indications circulaires de la surface de cuisson. • La casserole a été retirée de la surface de cuisson. Le replacer sur l'appareil.
E3	Capteur de la tension électrique – tension au-dessus de 150 volts	• S'assurer que la prise murale utilisée a une tension de 110/120 volts
E4	Capteur de la tension électrique – tension au-dessous de 80 volts	• S'assurer que la prise murale utilisée a une tension de 110/120 volts.

La longueur du cordon de l'appareil a été pensée en vue de réduire les risques d'enchevêtrement du cordon ou de chutes causes par ce dernier. Lorsque le cordon n'est pas assez long, on peut utiliser, en respectant les consignes de sécurité qui s'imposent, une rallonge de la même intensité ou plus élevée qu l'appareil. S'il s'agit d'un appareil avec mise à la terre, utiliser une rallonge à 3 fils avec mise à la terre. Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Un enfant pourrait le tirer et trébucher en s'y accrochant

GARANTIE LIMITÉE

La seule preuve d'achat acceptable est le reçu original

Salton Canada garantit que cet appareil devrait être exempt de défectuosités, dans sa composition et sa fabrication, pour une période de cinq (5) ans, à partir de la date d'achat. Durant cette période de garantie, le produit défectueux sera réparé ou remplacé ou un remboursement sera effectué, à la seule discrétion de Salton Canada. Tout remboursement à l'acheteur sera basé sur la valeur du produit et sur la période de garantie restante. Toute responsabilité se limite au prix d'achat. Cette garantie s'applique aux usages normaux et ne s'applique pas aux dommages subis durant le transport ou causés à la suite d'une modification faite au produit. La garantie ne couvre pas les dommages causés par accident, abus, négligence, usage commercial ou mauvais entretien. Elle ne couvre pas le verre cassé. Cette garantie n'est pas disponible aux détaillants et autres entreprises commerciales.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

POUR OBTENIR UN SERVICE RAPIDE EN VERTU DE LA GARANTIE :

Communiquez avec l'un des nombreux Centres de Service affichés sur notre site Web à www.salton.com/customer-care

Ou

Emballez soigneusement l'appareil et retournez-le nous. Veuillez inclure

- La preuve d'achat originale
- Le formulaire qui suit dûment complété, accompagné de $12.50 pour frais de transport et de manutention – soit un chèque, un mandat ou une carte de crédit
  (Un chèque personnel retardera le retour de 2 à 3 semaines)

Pour plus de protection, nous vous suggérons d'utiliser un service de livraison assuré, avec la possibilité de suivre le cheminement de l'envoi. Salton Canada n'est pas responsable des dommages subis durant le transport ou pour les colis non livrés.

Cette garantie ne couvre pas les frais de transport, lesquels sont assumés par le client.

Nom _____

Adresse _____

Ville _____ Prov/État _____ Code Postal/Zip _____

No. de tél./jour _____ Adresse courriel _____

Défectuosité du produit : _____

Mode de paiement : Chèque/Mandat ☐ Visa ☐ Master Card ☐

Nom du détenteur : _____ Valide jusqu'à : _____ No. CSV _____

No. de la carte : _____

Pour communiquer avec notre Service à la clientèle :

SALTON CANADA
81A Brunswick,
Dollard-des-Ormeaux, Quebec H9B 2J5
Canada

Téléphone : 514-685-3660 (poste 226)
Courriel : service@salton.com
Fax : 514-685-8300
www.salton.com